

návod k použití
user manual
istruzioni per l’uso
Инструкция по
эксплуатации

Vestavná trouba
Built-in oven
Forno da incasso
Встраиваемый духовой шкаф

EOB53001

Electrolux. Thinking of you.

Více o nás naleznete na adrese www.electrolux.com

Obsah

Bezpečnostní informace	2
Před prvním použitím	3
Popis spotřebiče	3
Denní používání	4
Užitečné rady a tipy	5
Tabulky vaření	6
Čištění a údržba	7
Co dělat, když...	10
Instalace	11
Připojení k elektrické síti	12
Poznámky k ochraně životního prostředí	13



Změny vyhrazeny

Bezpečnostní informace

Přečtěte si pečlivě tento návod ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím k zajištění bezpečného a správného provozu. Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem, i při případném stěhování nebo prodeji. Uživatelé musí být dokonale seznámeni s obsluhou a bezpečnostními funkcemi spotřebiče.

Správné používání

- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič je určen výlučně k domácímu použití.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu nebo odkládací prostor.
- Nepokládejte nádoby s hořlavými kapalinami, vysoce hořlavé materiály nebo předměty, které by se mohly roztavit, (např. plastové fólie, plast, hliník) na spotřebič nebo do jeho blízkosti.
- Při zapojování jiných elektrických spotřebičů do zásuvek v blízkosti trouby buďte opatrní. Přívodní kabely se nesmějí dotýkat horkých ploch trouby, nebo se zachytit v jejích dveřích.
- Nenechávejte v troubě po dopečení vlhká jídla, protože vlhkost může poškodit smalt, nebo se dostat do dílů trouby.
- Nepokoušejte se opravovat spotřebič sami, mohli byste se zranit a poškodit spotřebič. Vždy se obraťte na místní servisní středisko.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dveří trouby, mohly by poškrábat povrch, a sklo by pak mohlo prasknout.

Poznámka ke smaltované vrstvě
Změny v barvě smaltované vrstvy trouby jsou důsledkem provozu trouby a nemají žádný vliv na její běžné a správné používání. Nejsou proto závadou ve smyslu ustanovení záruky.

Dětská pojistka

- Tento spotřebič smějí používat pouze dospělí. Na děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí. Hrozí nebezpečí udušení.
- Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k zapnutému spotřebiči. Přístupné části se při provozu zahřívají na vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Vnitřní část spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Buďte opatrní a nedotýkejte se žádných topných článků. Hrozí nebezpečí popálení.
- Při otvírání dveří trouby během pečení nebo po jeho skončení vždy odstupte, aby nahromaděná pára nebo teplo mohly bezpečně uniknout.

Instalace

- Ujistěte se, že se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojujte. Je-li to nutné, obraťte se na dodavatele.
- Tento spotřebič smí opravovat jen autorizovaný servisní technik. Použijte výhradně originální náhradní díly.
- Vestavné spotřebiče se smí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných skříněk a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.
- Změna technických parametrů nebo jakákoli jiná úprava spotřebiče je zakázaná. Hrozí nebezpečí poranění a poškození spotřebiče.

⚠ **Upozornění** Dodržujte přesně pokyny k elektrickému připojení.

Před prvním použitím

ℹ Před použitím trouby odstraňte všechny obaly z vnitřku i z vnějších stran spotřebiče. Neodstraňujte výrobní štítek.

⚠ **Pozor** Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

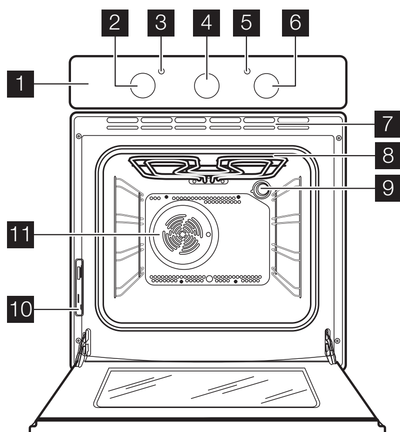
⚠ **Pozor** Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrch. Řiďte se částí " Čištění a údržba".

Předehřátí

Nastavte ☐ na maximální teplotu a prázdnou troubu ponechte běžet 45 minut, aby se z povrchu vnitřního prostoru odstranily veškeré zbytky z výroby. Příslušenství se může zahřát na vyšší teplotu než při běžném používání. Během této doby se může uvolňovat pach. To je normální jev. Zajistěte dobré větrání místnosti.

Popis spotřebiče

Celkový pohled



1 Ovládací panel
2 Ovladač teploty
3 Kontrolka teploty
4 Analogový časovač
5 Kontrolka napájení
6 Ovladač funkcí trouby
7 Větrací otvor
8 Gril
9 Žárovka trouby
10 Výrobní štítek
11 Ventilátor

Příslušenství trouby

- **Rošt trouby**
  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Mělký plech na pečení**
  Na koláče a drobné pečivo.

- **Hluboký plech na pečení** Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.

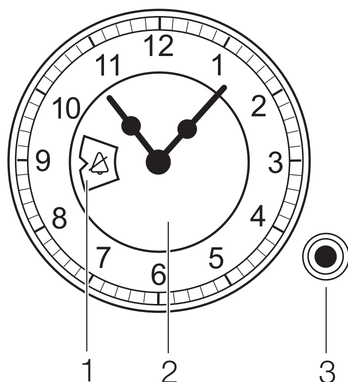
Denní používání

Zapnutí a vypnutí trouby

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na funkci trouby.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
   Jakmile je trouba v provozu, rozsvítí se kontrolka napájení.
   Současně se zvyšováním teploty se zapne displej teploty.
3. K vypnutí trouby otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy Vypnuto.

Analogový časovač

Časovač má tyto funkce:
- Denní čas
- Minutka



1 Okénko
2 Číselník
3 Nastavovací ovladač

Nastavení denního času

Chcete-li nastavit denní čas, stiskněte a otočte nastavovací ovladačem doleva, až jsou ručičky v požadované poloze. Po nastavení času nechte nastavovací ovladač dojít zpět do původní polohy, nebo ho opatrně zatáhněte zpět.

Minutka

Use it to set a countdown time for an oven function.

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Otočte nastavovacím ovladačem doleva, až se v okénku číselníku objeví požadovaný čas (v minutách).
3. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál.
   Chcete-li zvukový signál vypnout, otočte ovladačem doleva, až se v okénku objeví ✋ nebo 🔔.
4. Vypněte troubu.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se spustí automaticky k ochlazení povrchu spotřebiče. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

Bezpečnostní termostat

Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší dodávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

Funkce trouby

	Funkce trouby	Použití
0	Poloha VYP	Spotřebič je vypnutý.
💡	Žárovka trouby	Rozsvítí se i bez zapnuté funkce pečení.

	Funkce trouby	Použití
	Klasické pečení	Teplo přichází z horního i dolního topného tělesa. Pro pečení moučníků a masa na jedné úrovni trouby.
	Horní topné těleso	Teplo přichází pouze z horní části trouby. K dopečení hotových jídel.
	Dolní topné těleso	Teplo přichází pouze z dolní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
	Vnitřní gril	Ke grilování plochých kousků v malém množství uprostřed roštu. K opékání topinek.
	Plný gril	Je zapnuté celé grilovací těleso. Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek.
	Grilování s ventilátorem	Funguje postupně topné těleso grilu a ventilátor trouby, který rozhání horký vzduch okolo jídla. K pečení velkých kusů masa. **Maximální teplota pro tuto funkci je 200 °C.**
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo pečení masa a moučníků se stejnou teplotu pečení na několika roštech bez mísení chuti.
	Rozmrazování	Rozmrazování zmrazených potravin. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.

Užitečné rady a tipy

Upozornění Vždy zavřete dveře trouby, i když grilujete.

Na dno trouby nestavte pekáč ani plech, protože by se mohl poškodit smalt trouby.

Při vyjímání nebo vkládání příslušenství trouby buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt trouby.

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte police do úrovně 1 a 3.
- Trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- V troubě nebo na skle dveří se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dveří trouby během pečení vždy odstupte. Ke snížení kondenzace troubu vždy před pečením na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití trouby setřete vlhkost.

Pečení moučníků

- Nejlepší teplota k pečení moučníků je mezi 150 °C a 200 °C.
- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předehřát.
- Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 nastaveného času k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Chcete-li míst červené maso dobře propečené zvenku a šťavnaté uvnitř, nastavte teplotu mezi 200 °C-250 °C.
- Bílé maso, drůbež a ryby pečte při teplotě 150 °C-175 °C.

- Při pečení velmi mastného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily obtížně odstranitelné skvrny.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Jakmile vyschne, dolijte opět vodu, aby se z pekáče nekouřilo.

Doby pečení

Doba pečení záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte v nové troubě průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (tepelný výkon, dobu pečení, apod.) pro dané nádobí, recepty a množství.

Tabulky vaření

Váha (kg)	Jídlo	Funkce trouby	Úroveň	Teplota trouby (°C)	Čas pečení v (min)
1	Vepřové / jehněčí		2	180	100-110
1	Telecí / hovězí		2	190	70-100
1,2	Kuře / králík		2	200	70-80
1,5	Kachna		1	160	120-150
3	Husa		1	160	150-200
4	Krůta		1	180	210-240
1	Ryby		2	190	30-40
1	Plněné papriky, rajčata/pečené brambory		2	190	50-70
	Koláče, dorty z práškové směsi		2	160	45-55
1	Plněné pečivo		2	160	80-100
	Sušenky		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Bílý chléb		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Grilování

Vždy prázdnou troubu na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba pečení v minutách	
	Kusy	g	úroveň	tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Masové stejky bez kostí	4	800	3	250	12-15	12-14
Bifteky	4	600	3	250	10-12	6-8
Uzeniny	8	/	3	250	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	3	250	12-16	12-14

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba pečení v minutách	
	Kusy	g	úroveň	tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	250	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	3	250	20-30	
Rybí filé	4	400	3	250	12-14	10-12
Toasty	4-6	/	3	250	5-7	/
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grilování s ventilátorem

Upozornění Pro tuto funkci zvolte maximální teplotu 200 °C

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doby pečení v minutách	
	Kusy	g	Úroveň	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Pečené rolky (krůtí)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kuřecí stehýnka	6	-	3	200	15-20	15-18
Křepelky	4	500	3	200	25-30	20-25
Zapékaná zelenina	-	-	3	200	20-25	-
Kusy. Mušle	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Rybí plátky	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Čištění a údržba

Upozornění Před čištěním spotřebiče je nutné ho nejdřív vypnout. Přesvědčte se, zda spotřebič už vychladl.

Upozornění Z bezpečnostních důvodů nečistěte spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticími přístroji.

Pozor Nepoužívejte korozivní prostředky nebo prostředky s drsnými částicemi, ostré předměty, odstraňovače skvrn nebo abrazivní houbičky.

Upozornění K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo kovové škrabky. Žáruvzdorný povrch vnitřní skleněné tabule se může poškodit.

Pozor Použijete-li sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

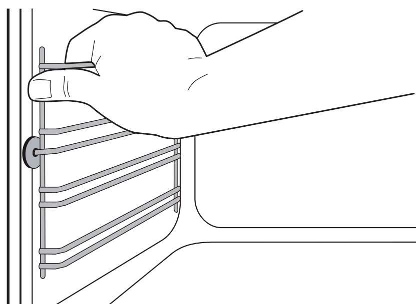
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

Spotřebič z nerezové oceli nebo hliníku:
Čistěte dveře trouby pouze vlhkou houbou. Potom je vysušte měkkým hadříkem.
Nepoužívejte ocelové drátěnky ani kyselé nebo abrazivní prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Stejně opatrně čistěte i ovládací panel.

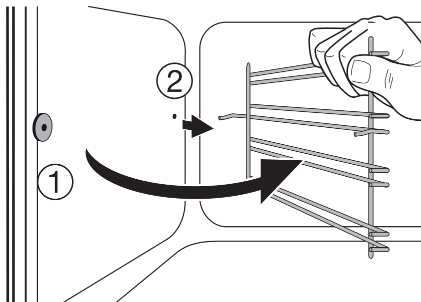
Drážky na rošty

Odstranění drážek na rošty

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



2. Odtáhněte zadní část drážek od stěny trouby a vytáhněte je z trouby.



Instalace drážek na zasunutí roštů

Drážky instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Zakulacené konce drážek musejí směřovat dopředu!

Čištění dveří trouby

Dveře trouby se skládají ze dvou skleněných tabulí instalovaných na sobě. Ke snadnějšímu čištění dveře trouby a vnitřní skleněnou tabuli vysaďte.

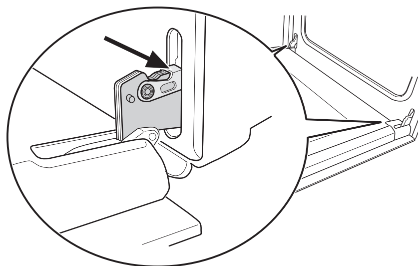
Upozornění Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněnou tabuli u nasazených dveří, mohou se dveře trouby náhle zavřít.

Upozornění Před čištěním skleněných tabulí zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.

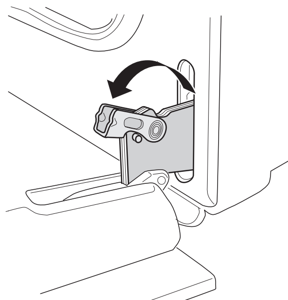
Upozornění Jestliže jsou skleněné tabule poškozené nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné tabule je potom nutné vyměnit. Další informace získáte v místním servisním středisku.

Vysazení dveří trouby a skleněné tabule

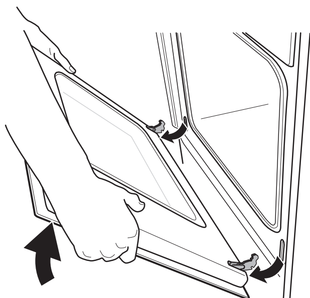
1. Otevřete úplně dveře a podržte dva dveřní závěsy.



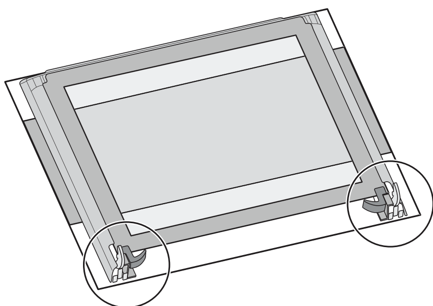
2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



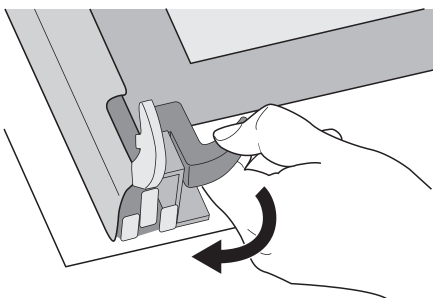
3. Zavřete dveře trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak vytáhněte dveře směrem dopředu z jejich uložení.

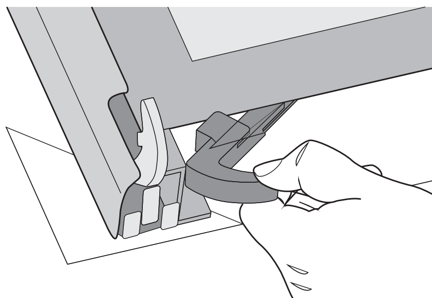


4. Položte je na pevnou plochu chráněnou měkkou látkou

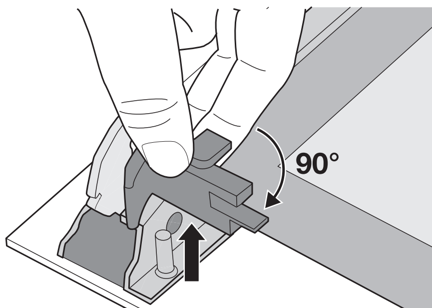


5. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněnou tabuli.

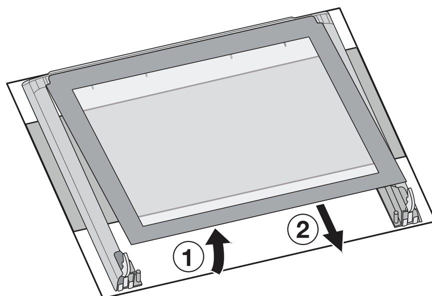




6. Otočte 2 spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich uložení.



7. Opatrně nadzdvihněte a vytáhněte skleněnou tabuli.



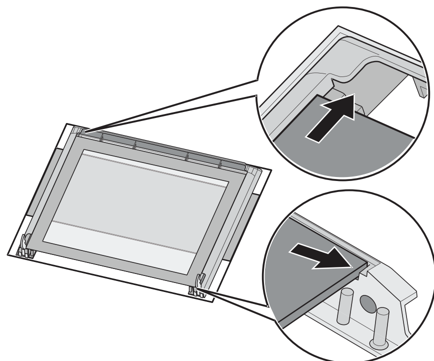
Skleněnou tabuli omyjte saponátovou vodou. Dobře ji osušte.

⚠ **Upozornění** Skleněnou tabuli omyjte saponátovou vodou. Abrazivní čisticí prostředky, odstraňovače skvrn a ostré předměty (např. nože nebo škrabky) mohou sklo poškodit.

Nasazení dveří trouby a skleněné tabule

Po vyčištění skleněnou tabuli a dveře trouby opět nasaďte. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.

Vnitřní tabule s ozdobným rámem po stranách musí být instalována tak, aby potisk skla směřoval ven z trouby Sklo je zasazeno správně, jestliže po přejetí prsty po povrchu necítíte žádné zdrsnění.
Vnitřní skleněnou tabuli musíte zasadit zpět do správného uložení jako na obrázku.

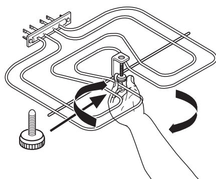


Strop trouby

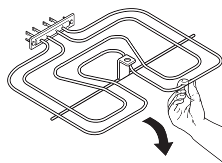
Topné těleso na stropě trouby můžete odstranit a strop pak snadno umýt.

⚠ **Upozornění** Před odstraněním topného tělesa vypněte spotřebič. Přesvědčte se, zda spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení!

1. Vyšroubujte šrouby, kterými je připevněné topné těleso. Poprvé použijte šroubovák.



2. Opatrně sklopte topné těleso dolů.



Nyní můžete vyčistit strop trouby.
Strop trouby čistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku a nechte ho vyschnout.

Umístění topného tělesa

1. Topné těleso instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

⚠ **Upozornění** Zkontrolujte, zda je topné těleso správně umístěné a nemůže spadnout dolů.

Výměna žárovky osvětlení trouby/ čištění skleněného krytu

1. Skleněným krytem otočte směrem doleva a odstraňte ho.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou 300 °C.
4. Nasaďte skleněný kryt.

Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Trouba není zapnutá	Zapněte troubu (viz část "Denní používání").
Trouba nehřeje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Problém	Možná příčina	Řešení
Osvětlení trouby nesvítí	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste nádobí v troubě příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15-20 minut.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na prodejce nebo na servisní středisko.

K rychlé a účinné pomoci jsou nezbytné tyto údaje. Tyto informace jsou uvedeny na výrobním štítku (viz "Popis výrobku")
- Označení modelu ....
- Výrobní číslo (PNC) ....
- Sériové číslo (SN) ....

Upozornění Tento spotřebič smí opravovat pouze kvalifikovaný elektrikář nebo jiná osoba s příslušným oprávněním.

Důležité V případě chyby v obsluze spotřebiče budete muset návštěvu technika ze servisního střediska zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce.

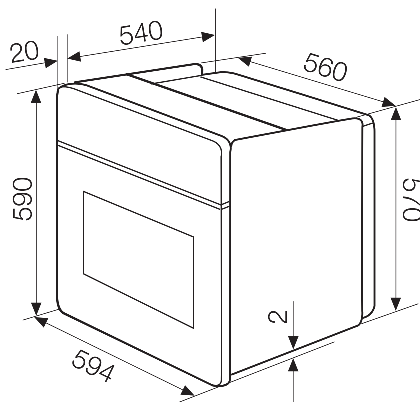
Informace pro spotřebiče s kovovou přední částí:
Při otevření dveří během pečení nebo ihned po jeho skončení může být na skle pára.

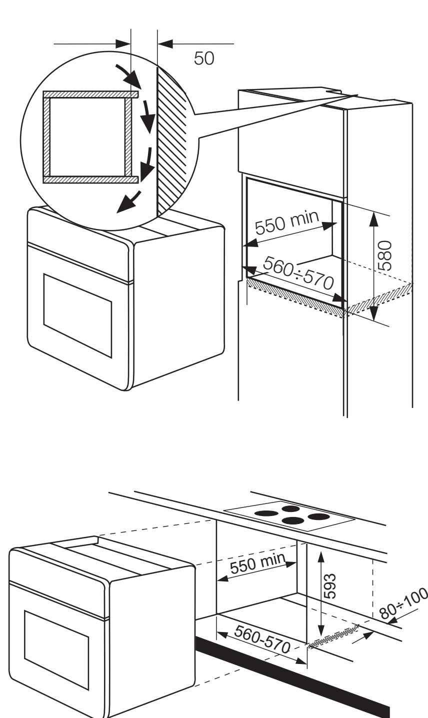
Instalace

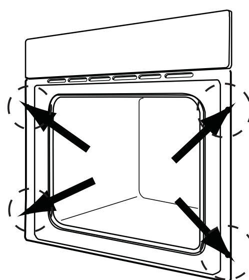
Vestavba

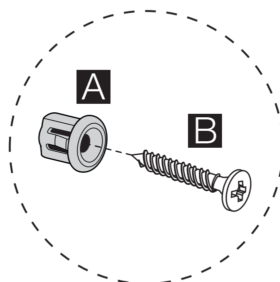
Upozornění Instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba. Jestliže se neobrátíte na kvalifikovaného nebo kompetentního pracovníka, nebudete moci v případě závady uplatnit záruku.

- Před vestavbou spotřebiče do kuchyňské skříňky zkontrolujte, zda jsou rozměry výklenku vhodné.
- Přesvědčte se, zda instalace zajišťuje ochranu před úrazem elektrickým proudem.
- V souladu s platnými předpisy musí být všechny části zajišťující ochranu před úrazem elektrickým proudem připevněny tak, aby šly odstranit pouze s použitím nějakého nástroje.
- Některé části trouby jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič skříňkou a zkontrolujte, že není nikde přístupný. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem náhodným dotykem nebezpečných částí.
- Tento spotřebič je možné umístit jeho zadní částí a jednou stranou ke spotřebičům nebo stěnám, které jsou vyšší. Druhou stranu je ale nutné umístit k nábytku nebo spotřebičům, které jsou stejně vysoké.
- Vestavné trouby a varné desky jsou vybaveny speciálními spojovacími systémy. Z bezpečnostních důvodů je možné kombinovat jen spotřebiče od stejného výrobce.
- Chcete-li připevnit troubu ke kuchyňské skříňce, otevřete dveře trouby, do otvorů vložte 4 vložky a utáhněte 4 šrouby do dřeva (viz obrázek).









Připojení k elektrické síti

⚠ **Upozornění** Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba.

- Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení těchto bezpečnostních pokynů.
- Uzemněte spotřebič v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Přesvědčte se, že jmenovité napětí a typ napájení na výrobním štítku odpovídají napětí a výkonu místního zdroje napájení.
- Spotřebič se dodává s elektrickým přívodním kabelem s zástrčkou.
- Jakýkoli elektrický díl smí vyměnit pouze technik poprodejního servisu nebo kvalifikovaný pracovník servisu.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti nárazu.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Zkontrolujte, zda je zástrčka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojujte spotřebič od sítě tahem za síťový kabel. Vždy zatáhněte za zástrčku.
- Připojte spotřebič k síti s použitím zařízení, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od zdroje napájení s mezerou mezi kontakty nejméně 3 mm, tedy např. ochranné vypínače vedení, spouštěče uzemnění nebo pojistky.
- Informace o napětí je uvedeno na typovém štítku (viz "Popis výrobku").

Poznámky k ochraně životního prostředí

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály

Materiály označené symbolem jsou recyklovatelné. Všechny obaly zlikvidujte v příslušných kontejnerech k recyklaci.

Likvidace spotřebiče

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. Odřízněte síťový kabel a vyhoďte ho.
3. Odstraňte dveřní západku. Děti se pak nebudou moci ve spotřebiči zavřít. Hrozí nebezpečí udušení.

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at www.electrolux.com

Contents

Safety information	14
Before first use	15
Product description	15
Daily use	16
Helpful hints and tips	17
Cooking tables	18
Care and cleaning	19
What to do if…	22
Installation	23
Electrical connection	24
Environment concerns	24



Subject to change without notice

Safety information

For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

Correct use

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- The appliance is designed exclusively for domestic use.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) in or near the appliance.
- Watch out when connecting electric appliances to sockets nearby. Do not allow connecting leads to come into contact with or to catch beneath the hot oven door.
- Do not keep moist dishes and food in the oven after finishing the cooking as the moist can damage the enamel or get into the units.
- Do not do repairs yourself to prevent injury and damage to the appliance. Always contact your local Service Centre.
- Do not use harsh abrasive or sharp metal scrappers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Note on enamel coating
Changes in the colour of the oven enamel coating as a result of use do not affect the appliance suitability for normal and correct use. They therefore do not constitute a defect in the sense of the warranty law.

Child safety

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation.
- Keep children away from the appliance when it operates. Reachable parts can become very hot during use. There is risk of burns.

General safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The inner side of the appliance becomes very hot during use. Be careful and do not touch any heating elements. There is risk of burns.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.

Installation

- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.

- Only an authorised service engineer can repair this appliance. Use only original spare parts.
- Built-in appliances can only be used after they are built-in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- Do not change the specifications or modify this product. Risk of injury and damage to the appliance.

Warning! Carefully obey the instructions for electrical connections.

Before first use

Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the appliance. Do not remove the rating plate.

Caution! To open the oven door, always hold the handle in the centre.

Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

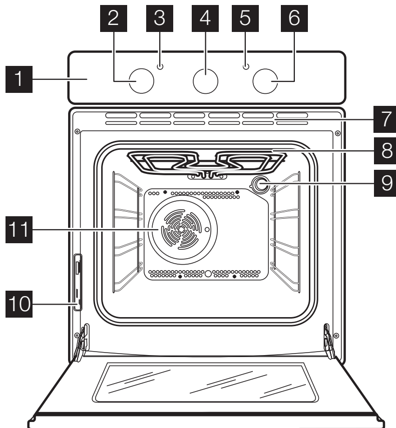
Caution! Do not use abrasive cleaning agents! This can damage the surface. Refer to chapter "Care and Cleaning".

Preheating

Set ☐ and maximum temperature and run an empty oven for 45 minutes, to burn off any residue from the cavity surface. Accessories can become hotter than in normal use. During this period an odour can be emitted. This is normal. Make sure the room is well ventilated.

Product description

General overview



1 Control panel
2 Temperature control knob
3 Temperature indicator
4 Analog timer
5 Power indicator
6 Oven function control knob
7 Ventilation outlet
8 Grill
9 Oven lamp
10 Rating plate
11 Fan

Oven accessories

- **Oven shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Deep roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.

Daily use

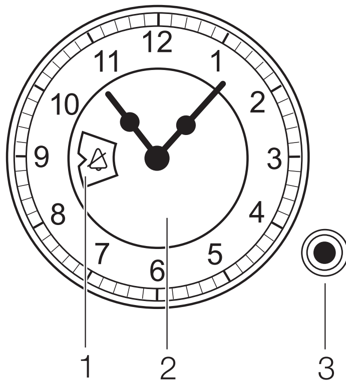
Switching the Oven On and Off

1. Turn the oven functions control knob to an oven function.
2. Turn the temperature control knob to a temperature.
   The power indicator comes on while the oven is in operation.
   The temperature indicator comes on while the oven temperature increases.
3. To switch off the oven, turn the oven functions control knob and the temperature control knob to the Off position.

Analog timer

The timer has these functions:

- Time of day
- Minute minder



1 Window
2 Dial
3 Settings knob

Setting the time of day

To set the time of day, push and turn the settings knob counterclockwise, until the clock hands are in the necessary position. After you set the time, let the settings knob move to its initial position or carefully pull back.

Minute minder

Use it to set a countdown time for an oven function.

This function has no effect on the operation of the oven.

1. Set an oven function and the temperature.
2. Turn settings knob counterclockwise, until the required time period value (in minutes) shows in the window of the dial.
3. After the time period is completed, an acoustic signal sounds.
   To stop the acoustic signal turn the settings knob counterclockwise until ✋ or 🔕 shows in the window.
4. Switch off the oven.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan switches on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you switch off the appliance, the cooling fan continues to operate until the appliance cools down.

Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (due to incorrect use of the appliance or defective components), the oven has a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Oven functions

Oven function		Application
0	OFF position	The appliance is off.
	Oven lamp	Lights up without any cooking function.
	Conventional cooking	Heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level.
	Top heating element	Heats only from the top of the oven. To finish cooked food.

Oven function		Application
	Bottom heating element	Heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases.
	Inner grill	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toasts.
	Full grill	The full grill element is on. To grill flat food items in large quantities. To make toasts.
	Thermal grilling	The grill element and the oven fan operate one after the other and circulate hot air around the food. To cook large pieces of meat. **Maximum temperature for this function is 200 °C.**
	Fan forced cooking	To roast or roast and bake the food with the same necessary cooking temperature, using more than one shelf, without flavour transfer-ence.
	Defrost	Thaws frozen food. The temperature control knob must be in the off position.

Helpful hints and tips

Warning! Always close the oven door when you cook, even while grilling.

Do not put baking trays, pots, etc. on the oven floor to prevent damage to the oven enamel.

Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the oven enamel.

- The oven has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the oven floor.
- You can cook different dishes on two lev-els at the same time. Place the shelves on level 1 and 3.
- The oven is supplied with a special system which circulates the air and constantly re-cycles the steam. This system allows to cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It reduces the cooking time and energy con-sumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the glass doors. This is normal. Always stand back form the appliance when you open the oven door while cooking. To re-duce condensation, run the oven for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.

Baking cakes

- The best temperature for baking cakes is between 150 °C and 200 °C.
- Preheat the oven for approximately 10 mi-nutes before baking.
- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one level empty between them.

Cooking meat and fish

- Do not cook meat with weight below 1 kg. Cooking too small quantities makes the meat too dry.
- To keep the red meat well cooked outside and juicy inside set the temperature be-tween 200 °C-250 °C.
- For white meat, poultry and fish set the temperature between 150°C-175°C.
- Use a dripping pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 mi-nutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the dripping pan. To prevent the smoke con-densation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.
Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Cooking tables

Weight (kg)	Food	Oven Function	Level	Oven temperature (°C)	Cooking Time (min)
1	Pork / lamb		2	180	100-110
1	Veal / Beaf		2	190	70-100
1,2	Chicken/Rabbit		2	200	70-80
1,5	Duck		1	160	120-150
3	Goose		1	160	150-200
4	Turkey		1	180	210-240
1	Fish		2	190	30-40
1	Stuffed Pepperoni Tomatos/ Roasted Potatos		2	190	50-70
	Instant cakes		2	160	45-55
1	Pies		2	160	80-100
	Biscuits		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	White Bread		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Beef steaks	4	600	3	250	10-12	6-8
Sausages	8	/	3	250	12-15	10-12
Pork chops	4	600	3	250	12-16	12-14
Chicken (cut in 2)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabs	4	/	3	250	10-15	10-12
Breast of chicken	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fish Fillet	4	400	3	250	12-14	10-12

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Toasted sandwich-es	4-6	/	3	250	5-7	/
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Thermal grilling

Warning! Use this function with a maximum temperature of 200°C.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Rolled joints (turkey)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Chicken (cut in two)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Chicken drumsticks	6	-	3	200	15-20	15-18
Quail	4	500	3	200	25-30	20-25
Vegetable gratin	-	-	3	200	20-25	-
pieces. Scallops	-	-	3	200	15-20	-
Mackerel	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Fish slices	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Care and cleaning

Warning! Before you clean the appliance, switch it off. Make sure that the appliance is cold.

Warning! Do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

Caution! Do not use corrosive or scouring cleaning agents, sharp objects, stain removers or abrasive sponges.

Warning! Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can damage.

Caution! If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer.

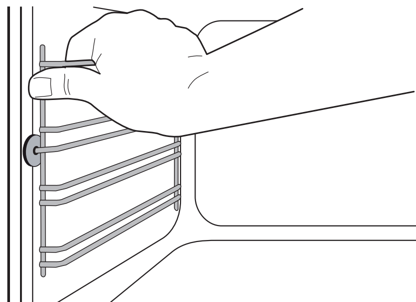
- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions

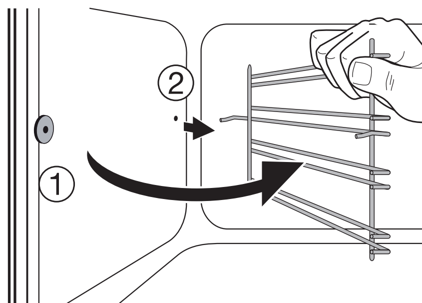
Shelf Support Rails

Removing the shelf support rails

1. Pull the front of the shelf support rail away from the side wall.



2. Pull the rear shelf support rail away from the side wall and remove it.



Installing the shelf support rails

Install the shelf support rails in opposite sequence.

The rounded ends of the shelf support rails must point to the front!

Cleaning the oven door

The oven door has two panels of glass installed one behind the other. To make the cleaning easier remove the oven door and the internal panel of glass.

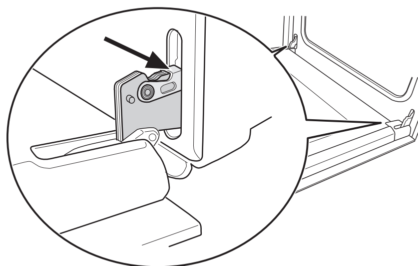
Warning! The oven door can close if you try to remove the internal panel of glass when the door is still assembled.

Warning! Make sure that the glass panels are cool, before you clean the glass door. There is risk that the glass breaks.

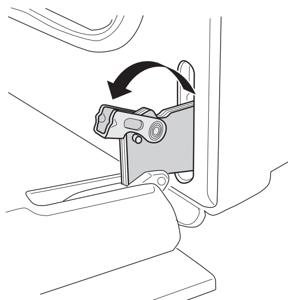
Warning! When the door glass panels are damaged or have scratches, the glass becomes weak and can break. To prevent this you must replace them. For more instructions, contact your local Service Centre.

Removing the oven door and the glass panel

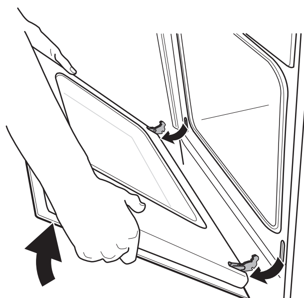
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



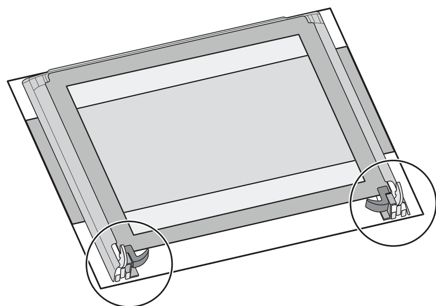
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



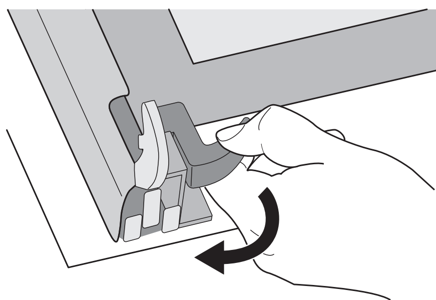
3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove it from its seat.

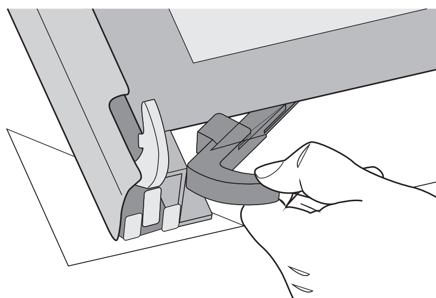


4. Place the door on a stable surface protected by a soft cloth.

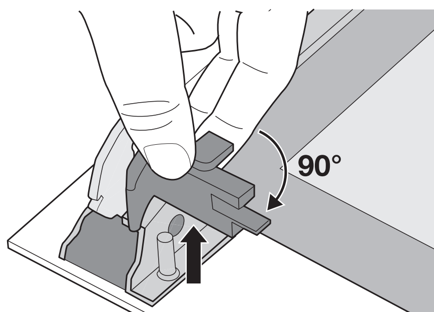


5. Release the locking system to remove the internal panel of glass.

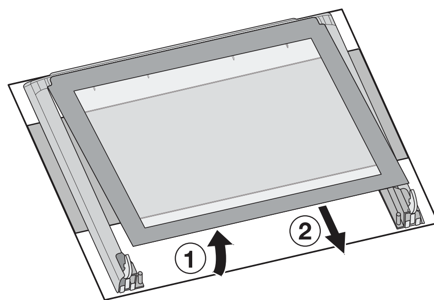




6. Turn 2 fasteners by 90° and remove them from their seats.



7. Carefully lift and remove the panel of glass.



Clean the glass panel with water and soap. Dry it carefully.

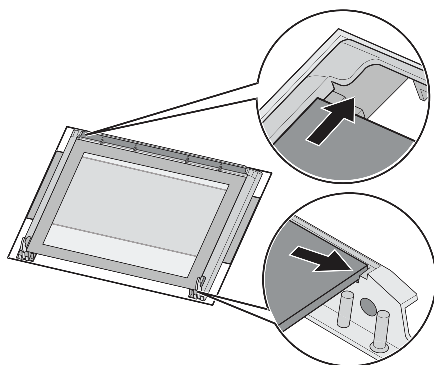
Warning! Only clean the glass panel with water and a soap. Abrasive cleaning agents, stain removers and sharp objects (e.g. knives or scrapers) can cause damage to the glass.

Inserting the door and the glass panel

When the cleaning procedure is completed, insert the glass panel and the oven door. To do so, do the steps in reverse.

The decorated internal panel marked with a decorative frame must be assembled with the screen-printing outside of the oven. The panel of glass is assembled correctly if you do not feel any roughness when you pass your fingers over the surface.

Insert the internal panel of glass into the right seats as on the picture.

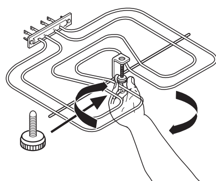


Oven ceiling

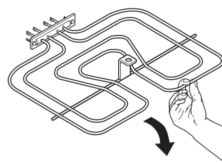
You can remove the heating element on the oven ceiling to clean the oven ceiling easily.

⚠ **Warning!** Before you remove the heating element switch off the appliance. Make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns!

1. Remove the screw which holds the heating element. At first time, use a screwdriver.



2. Carefully pull the heating element down.



At this time you can clean the oven ceiling.

Clean the oven ceiling with a soft cloth with warm water and cleaning agent and let it dry.

Installing the heating element

1. Install the heating element in opposite sequence.

⚠ **Warning!** Make sure that the heating element is correctly installed and it does not fall down.

Replacing the oven light bulb/cleaning the glass cover

1. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with applicable 300°C heat-resistant oven light bulb.
4. Install the glass cover.

What to do if…

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up	The oven is not switched on	Switch on the oven (refer to chapter "Daily use").
The oven does not heat up	The fuse in the fuse box is released	Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
The oven lamp does not operate	The oven lamp is defective	Replace the oven lamp
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity	You left the dish in the oven for too long	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends

If you can not find a solution to the problem, speak to your dealer or the Service Force Centre.

These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the rating plate (refer to "Product description")
- Model description ....
- Product number (PNC) ....
- Serial number (S.N.) ....

Warning! Let a qualified electrician or competent person do repairs to the appliance.

Important! If you do not operate the appliance correctly, the visit from the Service Force Centre or dealer will not be free of charge, even during the warranty period.

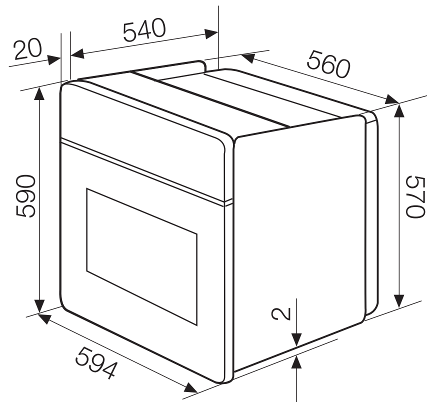
Hints for appliances with metal fronts:
If you open the door during or immediately after the baking or roasting procedure, steam can show on the glass.

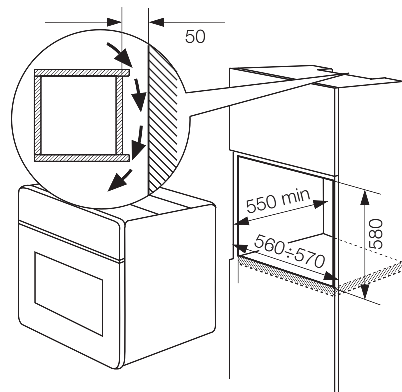
Installation

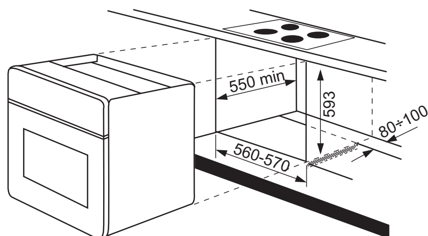
Building In

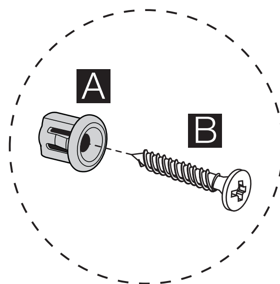
Warning! Only a qualified and competent person must do the installation of the appliance. If you do not contact qualified or competent person, the guarantee becomes invalid if there is damage.

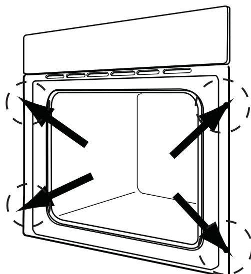
- Before you install the built-in appliance to the kitchen cabinet make sure that the recess dimensions are suitable.
- Make sure that there is anti-shock protection for the installation.
- According to the regulations of force, all parts which ensure the anti-shock protection must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- Some parts of the oven carry current. Close the appliance with furniture and make sure there are no free spaces. It prevents electric shock because you cannot accidentally touch dangerous parts.
- The appliance can be placed with its back and one side close to the higher appliances or walls. The other side must be placed to the furniture with the same height.
- Built-in ovens and built-in cooking surfaces are fitted with special connection systems. For safety reasons, you must only combine appliances from the same manufacturer.
- To attach the oven to the built-in cabinet, open the oven door, put 4 spacers into the holes and tighten the 4 wood screws (see the picture).











Electrical connection

⚠ **Warning!** Only a qualified and competent person must do the electrical installation.

- The manufacturer is not responsible if you do not follow these safety precautions.
- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable and a plug.
- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Centre technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is a risk of fire.
- Make sure that the mains plug is accessible after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Connect the appliance to the mains using a device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.
- Information on the voltage is given on the rating plate (refer to "Product description").

Environment concerns

The symbol 🗑 on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council,

your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging materials

The materials with the symbol ♲ are recyclable. Dispose the packaging in a suitable collection containers to recycle it.

Disposal of the appliance

1. Disconnect the mains plug from the mains socket.
2. Cut off the mains cable and discard it.
3. Discard the door catch. This prevents the children to close themselves inside the appliance. There is risk of suffocation.

Electrolux. Thinking of you.

Per conoscere meglio il nostro modo di pensare, visitate il sito www.electrolux.com

Indice

Informazioni per la sicurezza	26
Preparazione al primo utilizzo	27
Descrizione del prodotto	28
Utilizzo quotidiano	28
Consigli e suggerimenti utili	30
Tabelle di cottura	31
Pulizia e cura	32
Cosa fare se…	35
Installazione	36
Collegamento elettrico	37
Considerazioni ambientali	37



Con riserva di modifiche

Informazioni per la sicurezza

Per la sicurezza dell'utilizzatore e per conoscere il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e dell'uso. Conservare le presenti istruzioni sempre assieme all'apparecchiatura, anche in caso di spostamento o di vendita della stessa. L'utilizzatore deve conoscerne a fondo il funzionamento e le funzioni di sicurezza.

Uso corretto

- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita quando è in funzione.
- L'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico.
- L'apparecchiatura non deve essere utilizzata come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Sull'apparecchiatura o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi infiammabili, materiali facilmente incendiabili od oggetti fusibili (per esempio, pellicola di plastica, plastica, alluminio).
- Usare estrema cautela quando si collegano elettrodomestici a prese di corrente vicine. Evitare che i cavi elettrici si tocchino o si attorciglino al di sotto della porta surriscaldata del forno.
- Non lasciare piatti e alimenti umidi nel forno al termine della cottura perché l'umidità può danneggiare il rivestimento smaltato o penetrare nelle unità.
- Non riparare da soli l'apparecchiatura onde evitare lesioni personali o danni al forno. Rivolgersi sempre al servizio di assistenza locale.
- Non utilizzare spugnette abrasive o raschietti di metallo che potrebbero graffiare la superficie per pulire il vetro della porta del forno perché potrebbero rompere il vetro.

Nota sul rivestimento smaltato
Variazioni di colore del rivestimento smaltato derivanti dall'uso non compromettono la normale e corretta funzionalità dell'apparecchiatura e pertanto non rappresentano un difetto ai sensi della garanzia.

Sicurezza dei bambini

- Solo gli adulti possono utilizzare questo apparecchiatura. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere tutto l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Sussiste il rischio di soffocamento.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchiatura quando è in funzione. Le parti raggiungibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Vi è il rischio di scottature.

Sicurezza generale

- Questa apparecchiatura non è destinata all'uso da parte di bambini o adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali e con scarsa esperienza o conoscenza dell'uso dell'apparecchiatura, a meno che non siano sorvegliati o istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza.

- Le parti interne dell'apparecchiatura si surriscaldano durante l'uso. Fare molta attenzione e non toccare le resistenze. Vi è il rischio di scottature.
- Spostarsi sempre di lato quando si apre lo sportello del forno durante o al termine della cottura per consentire l'uscita del vapore o del calore accumulatosi al suo interno.

Installazione

- Controllare che l'apparecchiatura non abbia subito danni durante il trasporto. Non collegare l'apparecchiatura se è danneggiata. Se è necessario, rivolgersi al fornitore.
- Le riparazioni dell'apparecchiatura possono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato. Utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Le apparecchiature da incasso possono essere utilizzate solo dopo essere state montante in mobili da incasso idonei e in superfici di lavoro conformi alle norme.
- Non apportate modifiche alle specifiche o al prodotto. Vi è il rischio di ferirsi e di danneggiare l'apparecchiatura.

⚠ **Avvertenza** Seguire attentamente le istruzioni per i collegamenti elettrici.

Preparazione al primo utilizzo

 Prima di utilizzare l'apparecchiatura, togliere tutti i materiali di imballaggio, sia all'interno che all'esterno del forno. Non rimuovere la targhetta identificativa.

 **Attenzione** Per aprire lo sportello del forno, afferrare sempre la maniglia al centro.

Pulizia iniziale

- Rimuovere tutte le parti dall'apparecchiatura.
- Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta.

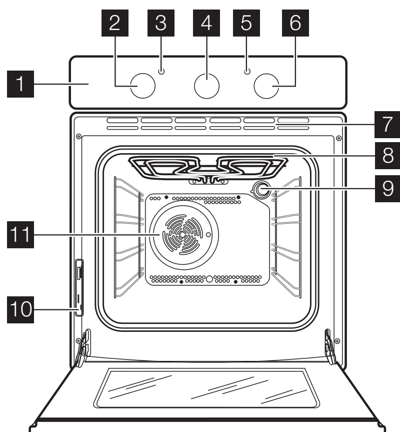
 **Attenzione** Non utilizzare prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".

Preriscaldamento

Selezionare la funzione  e la temperatura massima e far funzionare il forno a vuoto per 45 minuti, in modo da bruciare eventuali residui presenti nella cavità. Gli accessori possono raggiungere temperature particolarmente elevate. Durante questo processo, l'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole. Questo fenomeno è da considerarsi normale. Arieggiare bene l'ambiente.

Descrizione del prodotto

Vista generale



1 Pannello comandi
2 Manopola di regolazione della temperatura
3 Spia della temperatura
4 Timer analogico
5 Spia di funzionamento
6 Manopola di impostazione delle funzioni del forno
7 Foro di uscita della ventilazione
8 Grill
9 Lampadina del forno
10 Targhetta identificativa
11 Ventilatore

Accessori del forno

- **Grill**
  Per pentole, stampi per dolci, arrosti.
- **Teglia da forno**
  Per la cottura di torte e biscotti.
- **Teglia per arrosti**
  Per cuocere e arrostire o come piastra di raccolta del grasso.

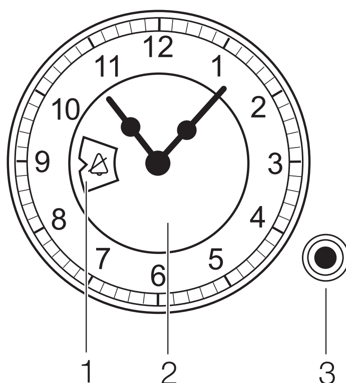
Utilizzo quotidiano

Accensione e spegnimento del forno

1. Ruotare il selettore delle funzioni del forno sulla funzione desiderata.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sul valore di temperatura desiderato.
   L'indicatore di alimentazione si accende quando il forno è in funzione.
   L'indicatore lampeggia man mano che aumenta la temperatura nel forno.
3. Per spegnere il forno, ruotare il selettore delle funzioni e la manopola di regolazione della temperatura sulla posizione Off.

Timer analogico

Il timer ha le seguenti funzioni:
- Ora
- Contaminuti



1 Finestra
2 Selettore
3 Manopola di regolazione delle impostazioni

Impostazione dell'ora

Per impostare l'ora, premere e ruotare la manopola per la regolazione delle impostazioni in senso antiorario fino a quando le lancette dell'orologio non indicano l'ora desiderata. Una volta impostata l'ora, lasciare che la manopola torni alla posizione iniziale o ruotarla delicatamente all'indietro.

Contaminuti

Utilizzarlo per impostare il tempo per una funzione del forno.

Questa funzione non ha effetto sul funzionamento del forno.

1. Impostare una funzione del forno e una temperatura.
2. Ruotare la manopola per la regolazione delle impostazioni in senso antiorario fino a quando nella finestra del selettore non appare il tempo (in minuti) desiderato.
3. Al termine del tempo impostato, entra in funzione un segnale acustico.
   Per fermare il segnale acustico, ruotare la manopola per la regolazione delle impostazioni in senso antiorario finché nella finestra non viene visualizzato o .
4. Spegnere il forno.

Ventilatore di raffreddamento

Il ventilatore si accende automaticamente per tenere fresche le superfici dell'apparecchiatura. Dopo lo spegnimento dell'apparecchiatura, il ventilatore continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

Termostato di sicurezza

Per evitare il pericoloso surriscaldamento (dovuto all'uso sbagliato dell'apparecchiatura o ad elementi difettosi), il forno è dotato di un termostato di sicurezza che spegne l'apparecchiatura. Il forno si riaccende automaticamente al calare della temperatura.

Funzioni del forno

	Funzione forno	Descrizione
0	Posizione OFF (spento)	L'apparecchiatura è spenta.
	Lampadina del forno	Accende la lampadina senza che sia attiva alcuna funzione del forno.
	Cottura convenzionale	Riscalda entrambe le resistenze superiore e inferiore. Per cuocere e arrostire su un solo livello.
	Resistenza superiore	Riscalda solo dalla parte superiore del forno. Per completare la cottura di un alimento.
	Resistenza inferiore	Riscalda solo dalla parte inferiore del forno. Per cuocere torte con fondi friabili.
	Grill interno	Per cuocere al grill alimenti di ridotto spessore in piccole quantità, posti al centro della griglia. Per tostare.
	Grill intero	L'intera resistenza del grill è accesa. Per cuocere al grill alimenti di ridotto spessore in grandi quantità. Per tostare.
	Grill + Ventilato	La resistenza del grill e il ventilatore del forno funzionano in successione per far sì che l'aria calda circoli intorno all'alimento. Per tagli di carne di grandi dimensioni. **La temperatura massima di questa funzione è 200 °C.**
	Cottura ventilata	Per cuocere o cuocere e arrostire alimenti alla stessa temperatura, su più griglie contemporaneamente, senza trasferimento di sapore.

Funzione forno		Descrizione
	Scongelamento	Scongela alimenti surgelati. La manopola di regolazione della temperatura deve essere in posizione off.

Consigli e suggerimenti utili

Avvertenza Chiudere sempre la porta del forno durante la cottura, anche durante la cottura al grill.

Non appoggiare pentole o teglie direttamente sulla base del forno per evitare di danneggiare il rivestimento smaltato.

Fare attenzione nel togliere o inserire gli accessori per evitare di danneggiare il rivestimento smaltato.

- Il forno ha quattro livelli di inserimento. Contare i livelli di inserimento dalla base del forno.
- È possibile cuocere piatti diversi contemporaneamente su due livelli. Inserire le griglie al livello 1 e 3.
- Il forno è dotato di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Questo sistema consente di cucinare in un ambiente ricco di vapore, preservando la tenerezza degli alimenti e rendendo croccante la loro superficie esterna. Accorcia i tempi di cottura riducendo al minimo il consumo elettrico.
- Si può depositare umidità nell'apparecchiatura o sui vetri della porta. Questo fatto è normale. Spostarsi sempre di lato quando si apre lo sportello del forno durante la cottura. Per ridurre la condensa, far funzionare il forno per 10 minuti prima della cottura.
- Asciugare l'umidità dopo ogni uso dell'apparecchiatura.

Cottura di dolci

- La temperatura migliore per la cottura dei dolci è compresa tra 150 °C e 200 °C.
- Preriscaldare il forno per circa 10 minuti prima di infornare.
- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi i 3/4 del tempo di cottura impostato.
- Se si inseriscono due teglie contemporaneamente, lasciare un livello di inserimento vuoto tra le due.

Cottura di carne e pesce

- Non cuocere carne di peso inferiore a 1 kg. La cottura di pezzi troppo piccoli essicca la carne.
- Perché la carne venga ben cotta all'esterno e rimanga succosa all'interno, regolare la temperatura tra 200 °C e 250 °C.
- Per carne bianca, pollame e pesce, regolare la temperatura tra 150°C e 175°C.
- Utilizzare un vassoio di raccolta per gli alimenti molto grassi per evitare che il forno si macchi in modo permanente.
- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla per evitare che il succo fuoriesca.
- Per evitare che la formazione eccessiva di fumo nel forno durante la cottura della carne, aggiungere un po' di acqua nel vassoio di raccolta. Per evitare che il fumo condensi, aggiungere acqua mano a mano che si asciuga.

Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dalla consistenza e dal volume.
Le prime volte in cui si utilizza il forno, è opportuno controllare l'andamento della cottura. Durante l'uso dell'apparecchiatura, trovare le impostazioni migliori (calore, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità.

Tabelle di cottura

Peso (kg)	Alimento	Funzione forno	Livello	Tempera-tura del forno (°C)	Tempera-tura del forno (min)
1	Maiale / agnello	☐	2	180	100-110
1	Vitello / manzo	☐	2	190	70-100
1,2	Pollo / coniglio	☐	2	200	70-80
1,5	Anatra	⊛	1	160	120-150
3	Oca	⊛	1	160	150-200
4	Tacchino	☐	1	180	210-240
1	Pesce	☐	2	190	30-40
1	Peperoni pomodori ripieni / patate arrosto	⊛	2	190	50-70
	Torte con preparati istantanei	⊛	2	160	45-55
1	Dolci	☐	2	160	80-100
	Biscotti	☐	3	140	25-35
2	Lasagne	☐	2	180	45-60
1	Pane bianco	☐	2	190	50-60
1	Pizza	☐	1	190	25-35

Cottura al grill

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di infornare.

TIPO DI PIATTO	Quantità		Cottura al grill		Tempi di cottura in minuti	
	Pezzi	g	Livello	Temp. (°C)	1° lato	2° lato
Filetti fi manzo	4	800	3	250	12-15	12-14
Bistecche di manzo	4	600	3	250	10-12	6-8
Salsicce	8	/	3	250	12-15	10-12
Braciole di maiale	4	600	3	250	12-16	12-14
Pollo (tagliato a metà)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Petto di pollo	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Filetto di pesce	4	400	3	250	12-14	10-12
Toast	4-6	/	3	250	5-7	/
Pane tostato	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grill + Ventilato

Avvertenza Utilizzare questa funzione con una temperatura massima di 200°C.

TIPO DI PIATTO	Quantità		Cottura al grill		Tempi di cottura in minuti	
	Pezzi	g	Livello	Temp. (°C)	1° lato	2° lato
Rotoli (tacchino)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pollo (tagliato a metà)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Fusi di pollo	6	-	3	200	15-20	15-18
Quaglia	4	500	3	200	25-30	20-25
Verdure gratinate	-	-	3	200	20-25	-
pezzi. Scaloppine	-	-	3	200	15-20	-
Sgombro	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Tranci di pesce	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pulizia e cura

Avvertenza Spegnere l'apparecchiatura prima di pulirla. Controllare che l'apparecchiatura sia fredda.

Avvertenza Non pulire l'apparecchiatura con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.

Attenzione Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi, oggetti affilati, smacchiatori o spugne che potrebbero graffiare la superficie.

Avvertenza Non pulire il vetro della porta del forno con detergenti abrasivi o raschietti di metallo che potrebbero danneggiare la superficie termoresistente dei pannelli di vetro interni.

Attenzione Se si utilizzano prodotti spray per forno, rispettare le indicazioni del produttore.

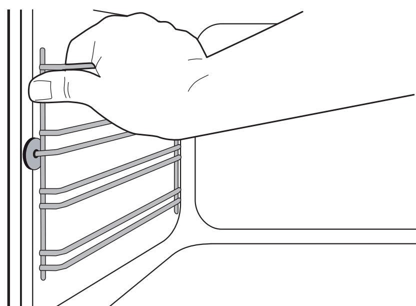
- Pulire il lato anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detergente.
- Per la pulizia delle superfici in metallo utilizzare i normali prodotti in commercio.
- Pulire la parte interna del forno dopo ogni utilizzo in modo da evitare la formazione di incrostazioni.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forni.
- Dopo ogni utilizzo, pulire tutti gli accessori del forno (con un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detergente) e asciugarli con cura.
- Non pulire gli accessori in materiale antiaderente con detergenti aggressivi o con oggetti appuntiti e non metterli in lavastoviglie perché il rivestimento antiaderente potrebbe deteriorarsi!

Apparecchi in acciaio inox o alluminio:
Pulire la porta del forno solo con una spugna inumidita. Asciugare con un panno morbido.
Non utilizzare pagliette o materiali abrasivi perché possono danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello comandi del forno utilizzando le stesse precauzioni

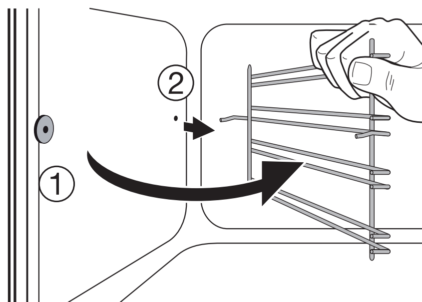
Guide di estrazione

Smontaggio delle guide di estrazione

1. Tirare la parte anteriore della guida per estrarla dalla parete laterale del forno,



2. quindi fare altrettanto con la parte posteriore e rimuoverla dal forno.



Installazione delle guide di estrazione

Per installare le guide di estrazione seguire la procedura in ordine inverso.

Le estremità arrotondate delle guide devono essere rivolte in avanti!

Pulizia della porta del forno

La porta del forno ha due pannelli di vetro applicati uno dietro l'altro. Per semplificare la pulizia, togliere la porta del forno e il pannello di vetro interno.

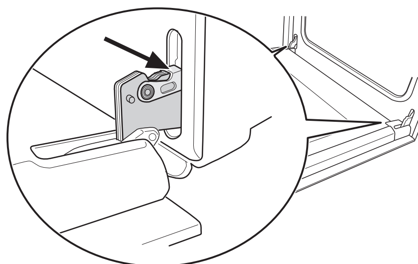
Avvertenza La porta del forno può chiudersi se si tenta di rimuovere il pannello di vetro interno con la porta ancora montata.

Avvertenza Accertarsi che i pannelli di vetro siano freddi prima di pulire la porta. Vi è il rischio che il vetro si rompa.

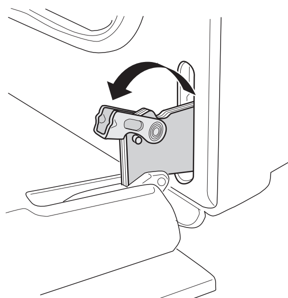
Avvertenza Se i pannelli di vetro sono danneggiati o graffiati, il vetro si indebolisce e può rompersi. Per evitare che ciò accada, sostituirli. Per ulteriori istruzioni, rivolgersi al servizio di assistenza locale.

Rimozione della porta del forno e del pannello di vetro

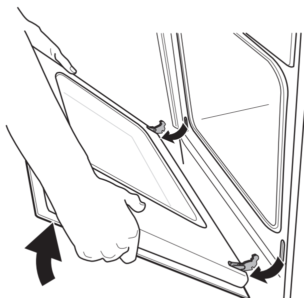
1. Aprire completamente la porta e afferrare le due cerniere.



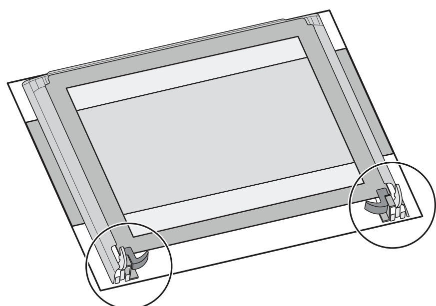
2. Sollevare e ruotare le leve delle due cerniere.



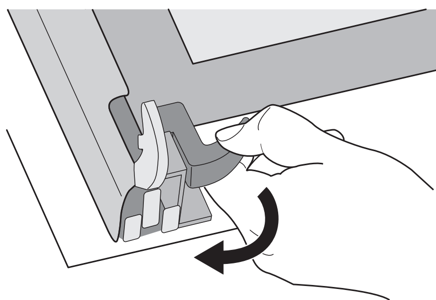
3. Chiudere la porta del forno nella prima posizione di apertura (a metà). Quindi tirare verso l'alto e rimuoverla dalla sede.

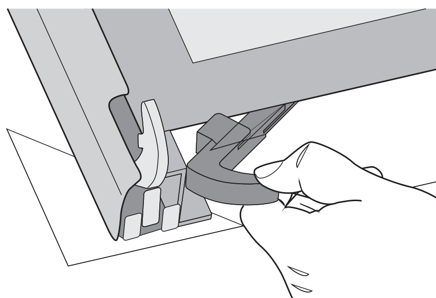


4. Appoggiare la porta su una superficie stabile, proteggendola con un panno morbido.

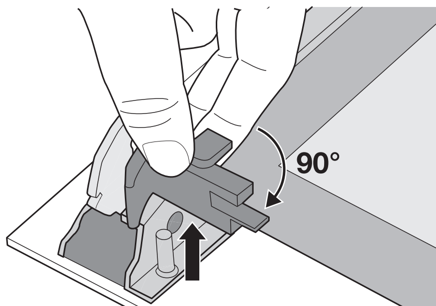


5. Rilasciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello di vetro interno.

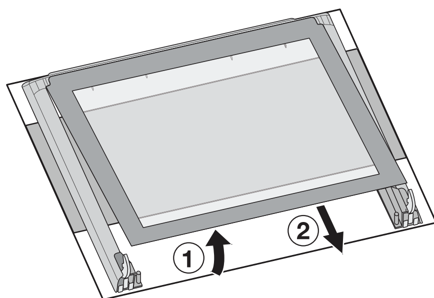




6. Ruotare i 2 elementi di fissaggio di 90° e rimuoverli dalle relative sedi.



7. Sollevare attentamente e rimuovere il pannello di vetro.

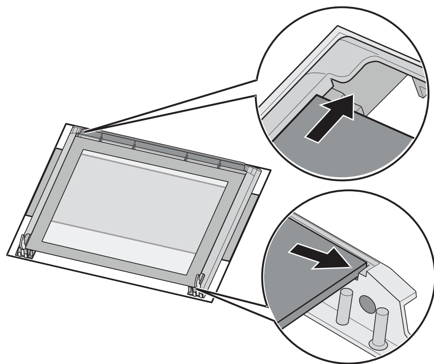


Pulire il pannello di vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura.

⚠ **Avvertenza** Pulire il pannello di vetro solo con acqua e sapone. Detergenti abrasivi, smacchiatori ed oggetti affilati (per esempio coltelli o raschietti) possono danneggiare il vetro.

Inserimento della porta e del pannello di vetro

Al termine della procedura di pulizia, inserire il pannello di vetro e la porta del forno. A tal fine, ripetere i passaggi al contrario.
Il pannello decorato interno, riconoscibile per la cornice decorativa, deve essere assemblato con la stampa rivolta verso l'esterno del forno. Il pannello di vetro è assemblato correttamente se non si percepisce alcuna ruvidità passano le dita sulla sua superficie.
Inserire il pannello di vetro interno nelle sedi a destra, come mostrato in figura.

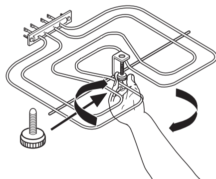


Parte superiore del forno

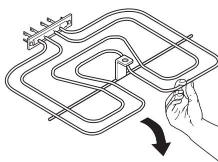
È possibile rimuovere la resistenza dal cielo del forno per pulirlo più facilmente.

Avvertenza Prima di rimuovere la resistenza, spegnere l'apparecchiatura. Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio di scottature!

1. Togliere la vite che trattiene la resistenza. Per svitarla, inizialmente usare un caccia-vite.



2. Tirare con estrema attenzione la resistenza verso il basso.



Ora è possibile pulire il cielo del forno. Pulire il cielo del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detersivo, quindi lasciarlo asciugare.

Installazione della resistenza

1. Installare la resistenza seguendo la procedura in ordine inverso.

Avvertenza Accertarsi che la resistenza sia installata correttamente e non cada.

Sostituzione della lampadina del forno/ Pulizia della calotta di vetro

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per estrarla.
2. Pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina bruciata con una lampadina da forno resistente a temperature fino a 300°C.
4. Rimontare la calotta di vetro.

Cosa fare se…

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non scalda	Il forno non è acceso	Accendere il forno (vedere il capitolo "Uso quotidiano").
Il forno non scalda	E' scattato il salvavita del quadro elettrico	Controllare il salvavita. Qualora il salvavita dovesse scattare più volte, rivolgersi ad un elettricista autorizzato.
La lampadina del forno non si accende	La lampadina del forno è difettosa	Sostituire la lampadina del forno
Vapore e condensa si depositano sull'alimento e nella cavità del forno	Il piatto è stato lasciato troppo a lungo nel forno	Non lasciare i piatti nel forno per più di 15-20 minuti dopo che è terminata la cottura

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il centro di assistenza locale.

Tenere a portata di mano questi dati per consentirci di aiutarvi in maniera tempestiva e corretta. Questi dati sono disponibili sulla targhetta identificativa (vedere "Descrizione del prodotto")

- Descrizione della serie...
- Numero prodotto (PNC)...
- Numero di serie (S.N.) ....

⚠ **Avvertenza** Gli interventi elettrici sull'apparecchiatura devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti qualificati o da personale competente.

Importante In caso di utilizzo improprio dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Servizio assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato dietro richiesta di pagamento anche durante il periodo di garanzia.

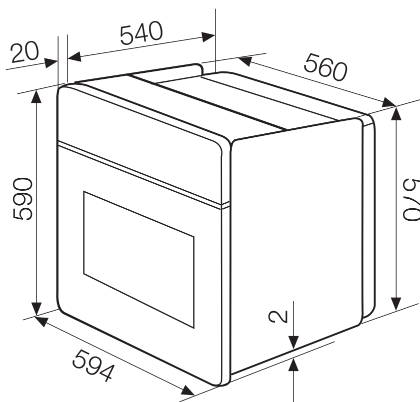
ℹ **Avvertenze per apparecchiature con frontale metallico:**
Se si apre la porta durante o subito dopo la cottura, è possibile che il vetro si appanni.

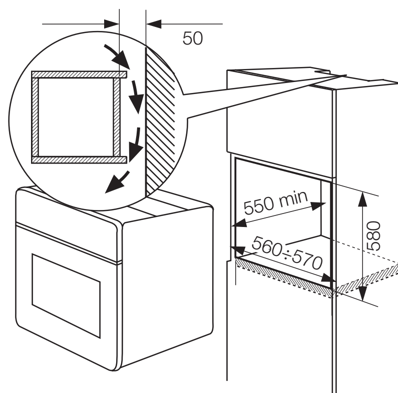
Installazione

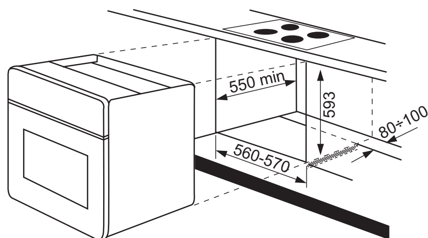
Installazione a incasso dell'apparecchiatura

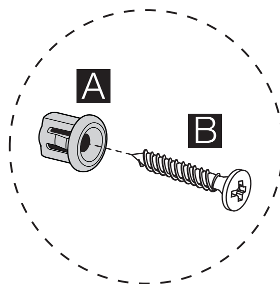
⚠ **Avvertenza** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato e competente. In caso contrario si estingue qualsiasi diritto alla garanzia per gli eventuali danni insorti.

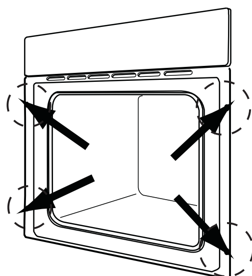
- Prima di installare l'apparecchiatura da incasso nell'apposito mobile, accertarsi che le dimensioni del vano siano idonee.
- Controllare che per l'installazione sia stata predisposta una protezione contro le scosse.
- Secondo le norme in vigore, tutte le parti che assicurano la protezione contro le scosse devono essere fissate in modo tale da non poter essere allentate senza l'utilizzo di utensili.
- Alcune parti del forno trasportano corrente. Incassare l'apparecchiatura nel mobile e accertarsi che non vi siano spazi liberi. Ciò previene le scosse elettriche perché impedisce il contattato accidentale con parti pericolose.
- L'apparecchiatura può essere inserita con il retro e un lato vicini alle apparecchiature più alte o alle pareti. L'altro lato deve essere a contatto del mobile, alla sua stessa altezza.
- I forni e i piani cottura incassati vengono installati con speciali sistemi di connessione. Per motivi di sicurezza, è necessario utilizzare combinazioni di apparecchiature dello stesso produttore.
- Per collegare il forno al mobile da incasso, aprire la porta del forno, inserire 4 distanziatori nei fori e serrare le 4 viti per legno (vedere la figura).











Collegamento elettrico

⚠ **Avvertenza** L'installazione elettrica deve essere essere eseguita esclusivamente da personale qualificato e competente.

- Il produttore non è responsabile per la mancata osservanza di queste precauzioni di sicurezza.
- Collegare a massa l'apparecchiatura secondo le precauzioni di sicurezza.
- Accertarsi che la tensione nominale e il tipo di alimentazione riportati sulla targhetta identificativa corrispondano alla tensione e all'alimentazione della rete locale.
- Questa apparecchiatura è fornita con un cavo di alimentazione e una spina.
- Tutti i componenti elettrici devono essere installati o sostituiti dal tecnico del servizio di assistenza o da personale qualificato.
- Utilizzare sempre una presa correttamente installata, provvista di protezione contro le scosse.
- Non utilizzare prese multiple, connettori e cavi di prolunga. Vi è il rischio di incendio.
- Accertarsi che la presa elettrica sia accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre la spina.
- Collegare l'apparecchiatura alla rete elettrica utilizzando un dispositivo che ne consenta lo scollegamento in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm, per esempio interruttori automatici, sganciatori per correnti di guasto a terra o fusibile.
- I dati relativi alla tensione sono riportati sulla targhetta identificativa (vedere "Descrizione del prodotto").

Considerazioni ambientali

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel

punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Materiali di imballaggio

I materiali con il simbolo ♲ sono riciclabili. Smaltire i materiali di imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Smaltimento dell'apparecchiatura

1. Scollegare la spina dalla presa.
2. Tagliare il cavo di alimentazione e gettarlo.
3. Gettare il fermo della porta per evitare che i bambini si chiudano all'interno dell'apparecchiatura. Sussiste il rischio di soffocamento.

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

Содержание

Сведения по технике безопасности 39
Перед первым использованием 40
Описание изделия 41
Ежедневное использование 41
Полезные советы 43
Таблицы приготовления пищи 44
Уход и чистка 46
Что делать, если ... 49
Установка 50
Подключение к электросети 51
Охрана окружающей среды 52



Право на изменения сохраняется

Сведения по технике безопасности

С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора внимательно прочтите данное руководство перед тем, как осуществлять его установку и эксплуатацию. Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы передаете его другим лицам при переезде или продаете его. Лица, использующие данный прибор, должны досконально изучить порядок работы с ним и его устройства для обеспечения безопасности.

Надлежащий порядок эксплуатации

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения.
- Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не размещайте и не храните на приборе или возле него огнеопасные жидкости, легковоспламеняющиеся материалы или плавкие предметы (например, полимерную пленку, изделия из пластмассы или алюминия).
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к расположенным рядом с ними розеткам. Не допускайте соприкосновения соединительных кабелей с разогретой дверцей духового шкафа, а также их защемления при ее открывании.
- Не оставляйте в духовом шкафу содержащие жидкость блюда и продукты по окончании их приготовления, так как влага может повредить эмаль духового шкафа либо попасть внутрь шкафов.
- Во избежание травм и повреждения прибора не пытайтесь самостоятельно отремонтировать его. Во всех случаях обращайтесь в местный сервисный центр.
- Не используйте грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Примечание относительно эмалевого покрытия
Изменение цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшее в результате его эксплуатации, не влияет на пригодность прибора для его нормального и надлежащего применения. Следовательно, в контексте законодательства, регулирующего вопросы гарантийных обязательств, такое изменение не является дефектом.

Безопасность детей

- Эксплуатировать этот прибор разрешается только взрослым. Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность удушения.
- Не подпускайте детей к работающему прибору. Во время работы прибора, его элементы, находящиеся в пределах досягаемости детей, могут очень сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов.

Общие правила техники безопасности

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в т.ч. детьми), чьи физические, сенсорные или умственные способности либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им осуществлять эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Внутренняя поверхность прибора очень сильно нагревается во время работы. Соблюдайте осторожность и избегайте соприкосновения с какими-либо нагревательными элементами. Существует опасность получения ожогов.
- Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

Установка

- Убедитесь, что прибор не был поврежден во время его транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости свяжитесь с поставщиком.
- Ремонт данного прибора должны выполняться только уполномоченным специалистом официального сервисного центра. Применяйте только оригинальные запасные части.
- Эксплуатация встраиваемых приборов допускается только после их встраивания в подходящие шкафы и под столешницы, соответствующие стандартам.
- Запрещается вносить изменения в технические характеристики или конструкцию данного изделия. Это может привести к повреждению прибора или травмам.

 ВНИМАНИЕ! Внимательно соблюдайте инструкции по электрическим подключениям.

Перед первым использованием

 Перед тем, как приступать к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

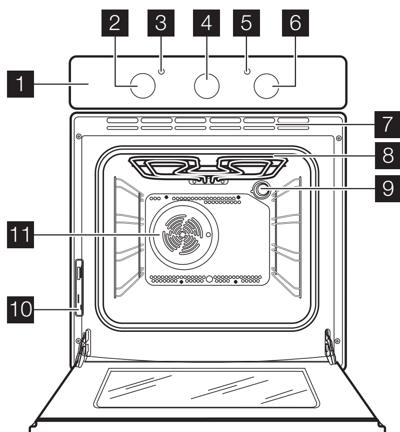
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Чистка и уход".

Первый прогрев

Установите ▭ и максимальную температуру и дайте поработать духовому шкафу вхолостую в течение 45 минут для выгорания остатков производственных материалов. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время может появиться специфический запах. Это нормальное явление. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

Описание изделия

Общий обзор



1 Панель управления
2 Ручка термостата
3 Контрольная лампа температуры
4 Аналоговый таймер
5 Индикатор включения
6 Ручка выбора режима духового шкафа
7 Вентиляционное отверстие
8 Гриль
9 Лампочка освещения духового шкафа
10 Табличка с техническими данными
11 Вентилятор

Принадлежности духового шкафа

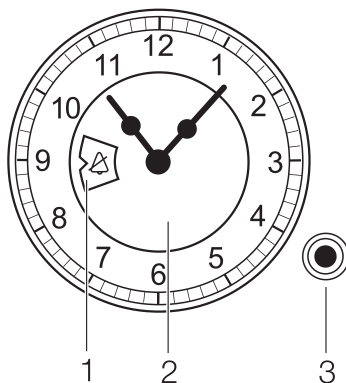
- **Решетка духового шкафа**
  Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Низкий противень для выпечки**
  Для выпекания пирогов и печенья.
- **Глубокий противень для жарки**
  Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

Ежедневное использование

Включение и выключение духового шкафа

1. Поверните ручку выбора функций в положение необходимой функции духового шкафа.
2. Выберите температуру ручкой термостата.
   Во время работы духового шкафа горит индикатор включения.
   Индикатор температуры загорается, когда повышается температура духового шкафа.
3. Для отключения духового шкафа поверните переключатель функций духового шкафа и ручку термостата в положение "Выкл."

Аналоговый таймер



Функции таймера:
- Отображение текущего времени
- Таймер

1 Окошко
2 Циферблат
3 Установочная ручка

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время, нажмите установочную ручку и поворачивайте ее против часовой стрелки, пока стрелки часов не окажутся в нужном положении. Установив время, отпустите установочную ручку с тем, чтобы она вернулась в свое исходное положение, или аккуратно потяните ее на себя.

Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета при использовании духового шкафа.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

1. Установите режим работы и температуру.
2. Поворачивайте установочную ручку против часовой стрелки, пока в окошке таймера не появится нужное значение времени (в минутах).
3. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

   Для отключения звукового сигнала, поворачивайте установочную ручку против часовой стрелки, пока в окошке не появится символ или .
4. Выключите духовой шкаф.

Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор включается автоматически для охлаждения поверхностей прибора. После выключения духового шкафа вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Назначение
0	Положение "Выкл"	Прибор выключен.
	Лампочка освещения духового шкафа	Загорается, даже если не задан режим приготовления.
	Традиционный режим приготовления	Нагрев обеспечивается одновременно верхним и нижним элементами. Используется для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.
	Верхний нагревательный элемент	Тепло поступает только сверху духового шкафа. Используется для доведения до готовности.
	Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Используется для выпечки пирогов с хрустящей или толстой основой.
	Внутренний нагревательный элемент гриля	Используется для приготовления небольшого количества плоских кусков продуктов в центре решетки. Также используется для приготовления тостов.
	Полный гриль	В этом режиме нагревательный элемент гриля включен полностью. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов. Также используется для приготовления тостов.

Режим духового шкафа		Назначение
	Гриль с конвекцией	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом. Используется для приготовления больших кусков мяса. **В этом режиме максимальная температура нагрева равна 200 °C.**
	Традиционный режим с обдувом	Позволяет одновременно жарить или запекать разные блюда при одинаковой температуре приготовления на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
	Размораживание	Используется для оттаивания замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении "Выкл"

Полезные советы

ВНИМАНИЕ! Следует всегда закрывать дверцу духового шкафа во время приготовления, даже при приготовлении на гриле.

Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

Проявляйте аккуратность при извлечении или установке принадлежностей во избежание повреждения эмалевого покрытия духового шкафа.

- В духовом шкафу предусмотрено четыре уровня установки решеток. Порядок уровней установки решеток отсчитывается от низа духового шкафа.
- Возможно одновременное приготовление разных блюд на двух уровнях. Установите решетки на уровнях 1 и 3.
- Духовой шкаф оснащен специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При этом время приготовления и потребление энергии сводятся к минимуму.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это - нормальное явление. Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии дверцы духового шкафа во время приготовления. Чтобы уменьшить конденсацию, прогревайте духовой шкаф в течение 10 минут перед тем, как приступать к приготовлению.
- Удаляйте влагу, протирая прибор после каждого использования.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.

- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.
Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Таблицы приготовления пищи

Вес (кг)	Продукты питания	Режим духового шкафа	Уровень	Температура духового шкафа (°C)	Продолжительность приготовления (мин)
1	Свинина / баранина		2	180	100-110
1	Телятина / Говядина		2	190	70-100
1,2	Курица/Кролик		2	200	70-80
1,5	Утка		1	160	120-150
3	Гусь		1	160	150-200
4	Индейка		1	180	210-240
1	Рыба		2	190	30-40
1	Фаршированные Перец Томаты/Жареный картофель		2	190	50-70
	Торты-полуфабрикаты		2	160	45-55
1	Пироги		2	160	80-100
	Печенье		3	140	25-35
2	Лазанья		2	180	45-60
1	Белый хлеб		2	190	50-60
1	Пицца		1	190	25-35

Приготовление на гриле

Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах	
	Порций	г	Уровень	Темп. (°C)	1-я сторона	2-ая сторона
Стейки из вырезки	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштексы	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свиные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Горячие бутерброды	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Гриль с конвекцией

ВНИМАНИЕ! При использовании данного режима максимальная температура не должна превышать 200°C.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления в минутах	
	Штук	г	уровень	Темп. (°C)	1-я сторона	2-ая сторона
Мясной рулет (индейка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Куринные ножки	6	-	3	200	15-20	15-18
Перепел	4	500	3	200	25-30	20-25
Запеканка из овощей	-	-	3	200	20-25	-
шт. Гребешки	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрия	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Рыба ломтиками	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Уход и чистка

⚠ ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его. Убедитесь, что прибор остыл.

⚠ ВНИМАНИЕ! Для чистки прибора не применяйте пароочистителей или очистителей высокого давления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не пользуйтесь агрессивными и абразивными моющими средствами, острыми предметами, пятновыводителями или абразивными губками.

⚠ ВНИМАНИЕ! При чистке стеклянной дверцы печи не используйте абразивные чистящие средства или металлические скребки. Они могут повредить специальное жаростойкое покрытие внутренних стекол.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя.

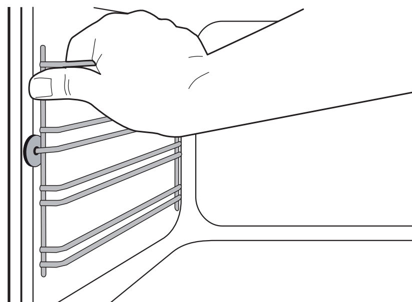
- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

ℹ **Приборы из нержавеющей стали или алюминия:**
Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.
Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

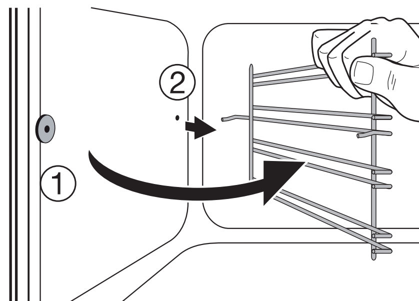
Направляющие

Снятие направляющих

1. Потянув за ближнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки.



2. Потянув за дальнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки и извлеките наружу.



Установка направляющих

Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше по-

следовательность действий в обратном порядке.

Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются два стекла, установленные одно за другим. Для большего удобства чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

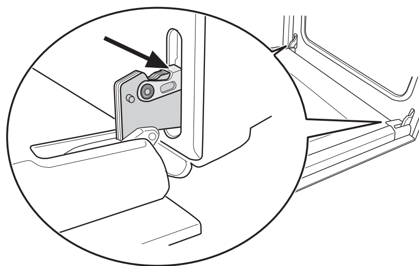
ВНИМАНИЕ! Дверца духового шкафа может захлопнуться, если вы попытаетесь извлечь внутреннюю стеклянную панель, не сняв ее заранее.

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что стеклянные панели остыли, прежде чем чистить стеклянную дверцу. Стекло может треснуть.

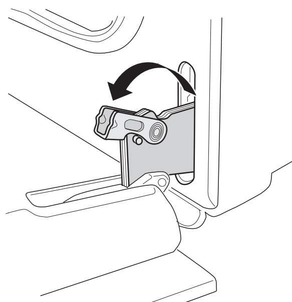
ВНИМАНИЕ! Если стеклянные панели дверцы повредятся или поцарапаются, стекло потеряет прочность и может разбиться. Во избежание этого их следует заменить. Для получения более подробных инструкций обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

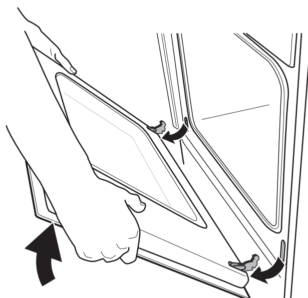
1. Откройте дверцу до упора и возьмитесь за обе петли.



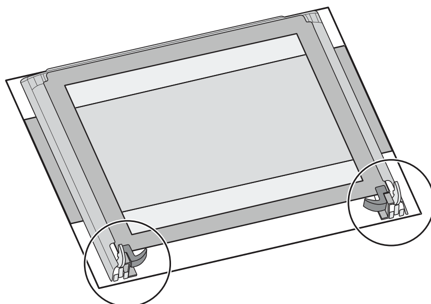
2. Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



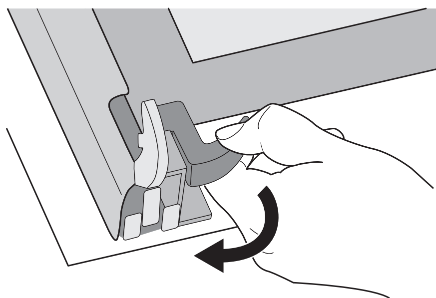
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните ее вперед из своего гнезда.

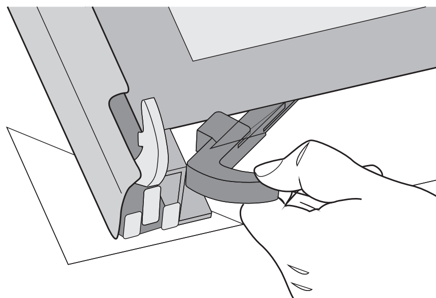


4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ветошь.

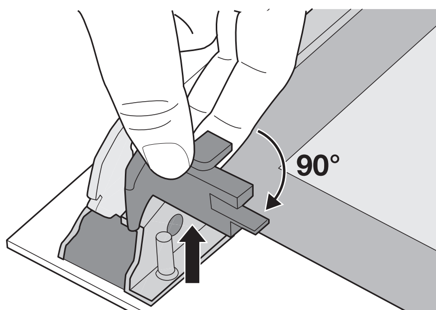


5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннее стекло.

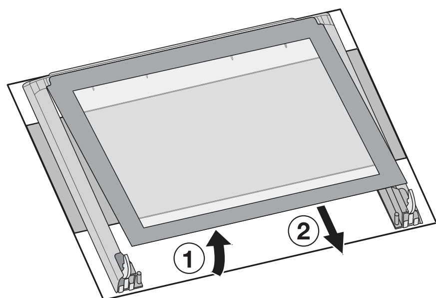




6. Поверните 2 фиксатора на 90° и снимите их.



7. Осторожно поднимите и снимите стеклянную панель.

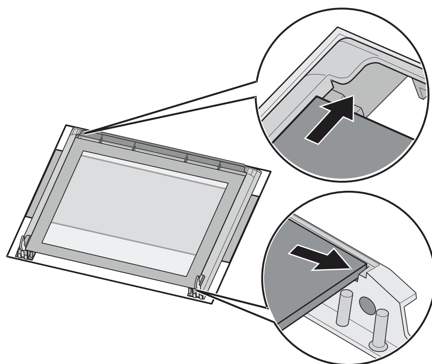


Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно протрите ее.

⚠ ВНИМАНИЕ! Мойте стеклянную панель только водой с мылом. Абразивные чистящие средства, пятновыводители и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стеклянной панели

После окончания чистки установите на место стеклянную панель и дверцу духового шкафа. Для этого выполните вышеописанную процедуру в обратном порядке.
Декорированную внутреннюю панель с декоративной рамкой следует устанавливать рисунком наружу духового шкафа. Стекло установлено правильно, если при проведении пальцами по поверхности стекла не ощущается шероховатости поверхности.
Вставьте внутреннее стекло в соответствующие гнезда, как показано на рисунке.

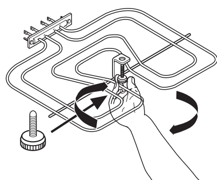


Потолок камеры духового шкафа

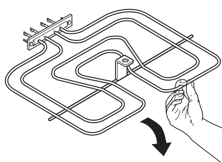
Для облегчения очистки потолка камеры духового шкафа вы можете демонтировать установленный на нем нагревательный элемент.

⚠ ВНИМАНИЕ! Прежде чем демонтировать нагревательный элемент, выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов!

1. Вывинтите винт, фиксирующий нагревательный элемент. При выполнении этой операции в первый раз воспользуйтесь отверткой.



2. Осторожно потяните нагревательный элемент вниз.



Теперь вы можете выполнить очистку потолка камеры духового шкафа.

Вымойте потолок камеры духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с моющим средством, и дайте ему просохнуть.

Установка нагревательного элемента

1. Установите нагревательный элемент, выполнив приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

 ВНИМАНИЕ! Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент установлен правильно и не вываливается вниз.

Замена лампочки освещения духового шкафа/чистка плафона

1. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки, чтобы снять его.
2. Почистите стеклянный плафон.
3. Замените лампочку освещения духового шкафа аналогичной лампочкой с жаростойкостью 300°C.
4. Установите стеклянный плафон.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф (см. раздел "Повседневная эксплуатация").
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Сработал предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранители. Если предохранитель срабатывает более одного раза, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампочка освещения духового шкафа не работает	Лампочка освещения духового шкафа перегорела	Замените лампочку освещения духового шкафа
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	Блюдо было оставлено в духовом шкафу на слишком длительное время.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эта информация приведена на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Название модели ....
- Номер изделия ("PNC") ....
- Серийный номер (S.N.) ....

⚠ ВНИМАНИЕ! Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или лицо, обладающее соответствующим опытом.

ВАЖНО! Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

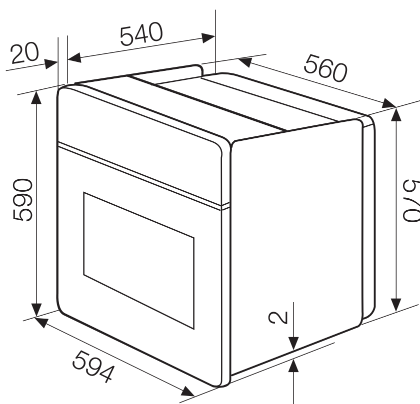
ℹ **Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:**
При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.

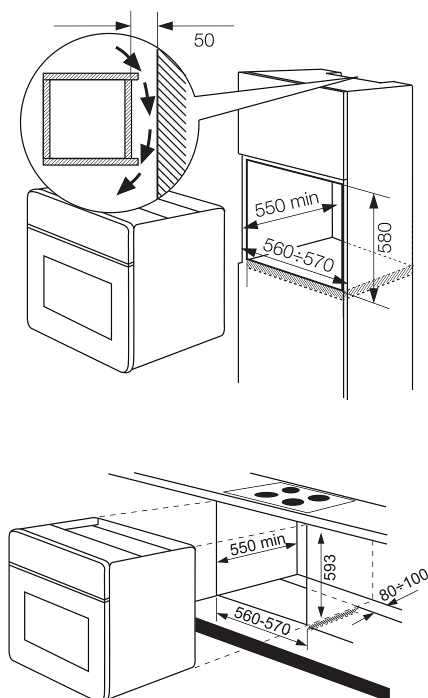
Установка

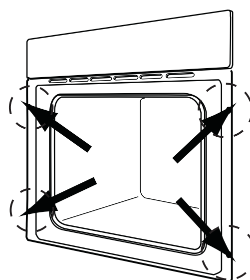
Встраивание прибора

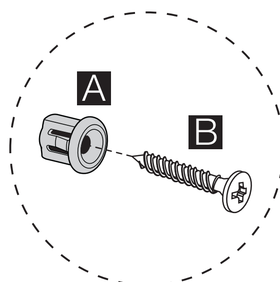
⚠ ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна выполняться только квалифицированным и опытным лицом. В случае, если вы не обратились к лицу, обладающему соответствующей квалификацией или опытом, при повреждении прибора гарантия аннулируется.

- Прежде чем выполнять установку встраиваемого прибора в шкаф кухонного гарнитура, удостоверьтесь в том, что размеры ниши соответствуют прибору.
- Обеспечьте защиту устанавливаемого прибора от ударных воздействий.
- Согласно действующему законодательству, все элементы, обеспечивающие защиту от ударных воздействий должны быть закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять без использования инструмента.
- Некоторые элементы духового шкафа находятся под напряжением. Устанавливать прибор следует таким образом, чтобы он был закрыт шкафом со всех сторон, кроме лицевой части, без какого-либо зазора между стенками шкафа и корпусом прибора. Это позволяет избежать опасности поражения электрическим током, поскольку пользователь не может случайно дотронуться до элементов прибора, находящихся под напряжением.
- При установке прибора допускается, чтобы одна из его боковых сторон и задняя сторона примыкали к приборам, высота которых больше, чем его высота, или к стенам. Другая боковая сторона прибора должна примыкать к шкафу, имеющему ту же высоту, что и прибор.
- Встраиваемые духовые шкафы и встраиваемые варочные панели снабжаются специальными системами сопряжения. По соображениям безопасности допускается соединять только приборы одного и того же производителя.
- Чтобы закрепить прибор в шкафу кухонного гаритура, в который он встраивается, откройте дверцу духового шкафа, вставьте в монтажные отверстия 4 втулки и закрутите в них 4 шурупа для дерева (см. рисунок).









Подключение к электросети

⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным электриком или специалистом.

- Производитель не несет ответственности при несоблюдении вами этих мер безопасности.
- Заземление прибора должно быть выполнено в соответствии с требованиями по безопасности.
- Удостоверьтесь, что номинальное напряжение и ток вашей сети электроснабжения соответствуют параметрам, указанным в табличке с техническими данными прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром, на котором установлена вилка.
- Установка или замена любых электрических деталей должны выполняться только сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в правильно установленную электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Удостоверьтесь в том, что после установки имеется доступ к сетевой вилке.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.

- При подключении прибора к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, которое позволило бы полностью отключать прибор от сети с минимальным зазором между контактами 3 мм, например, защитный автоматический выключатель, защитный выключатель, срабатывающий в случае утечки на землю или плавкий предохранитель.
- Параметры напряжения указаны на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия").

Охрана окружающей среды

Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Упаковочные материалы

Материалы, помеченные символом , могут быть подвергнуты вторичной переработке. Для обеспечения вторичной переработки упаковки помещайте ее в специальные мусорные контейнеры.

Утилизация прибора

1. Извлеките вилку сетевого шнура из электророзетки.
2. Обрежьте и выбросьте сетевой шнур.
3. Выведите из строя защелку дверцы прибора. Это необходимо для того, чтобы дети, играя, не оказались запертыми внутри прибора. Существует опасность удушения.

www.electrolux.com

www.electrolux.cz

www.electrolux.it

www.electrolux.ru

397143401 - B - 092009